



Petit Clos Mont-sur-Rolle AOC La Côte (VD)

価格： CHF 16.50

特徴

氏名：	Petit Clos
名の拡張子：	Mont-sur-Rolle
名称：	AOC La Côte (VD)
コレクション：	Vins de Terroir
ワイナリー：	Domaine la Colombe (Paccot, Raymond)
地域：	ラ・コート, ヴォー州
色：	白
カテゴリー：	単一品種
品種：	シャスラ (ファンダン, ペルラン, ゲートエーデル)
生産量：	タンク熟成
Ageing：	Tank
タイプ：	辛口
ボディ：	ライト〜ミディアム
アルコール度数：	12.0%
土壌：	粘土, 石灰岩
容量：	75.0 cl, 1.4 l

サービス

よく合う料理：	魚, チーズ, 野菜, 食前酒, 寿司, 淡水魚, チーズ料理, ハード チーズ, 生野菜
保存期間：	2 - 5 年
サービスの際の温度：	10.0°C - 12.0°C
最適な保存方法：	保存温度 10°C〜14°C 湿度 60%〜80% 光の当たらないところ 水平の位置 振動のないところ

テイasting

外観

清澄度：	輝く
強度：	色が薄い
外観：	若い
色：	淡黄色

アロマ

ノーズ	
性格：	気品のある
表現：	中程度
繊細性：	繊細
複雑性：	中程度
強さ：	良い
香り	
フローラル系：	スイカズラ, ボダイジュ
フルーツ系：	柑橘類, 洋なし
ミネラル系：	フリント

印象

口中	
アタック：	クリア
推移：	調和のとれた
ストラクチャー：	すらりとした
味わい：	フルーティ, ミネラル
強度：	良い
後味：	長い
持続性：	良い
質：	良い